



Poniedziałek 31.01.2022r.

Śniadanie: Kakao na mleku, herbata owocowa. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym . Serek waniliowy, polędwica sopocka, sałata, pomidor, ogórek zielony, borówki.

Alergeny: 1,3,6,7

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem.

Potrąbka z indyka z ziemniakami i marchewką w miodzie. Kompot truskawkowy.

Jogurt pitny

Alergeny: 1,3,6,7

Wtorek 01.02.2022r.

Śniadanie: Kawa zbożowa na mleku, herbata czarna i z cytryną. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Jajko sadzone. Szynka wiejska chuda, serek almette, sałata, pomidor, szczypiorek, rzodkiewka.

Alergeny: 1,3,6,7

Obiad: Zupa wiejska.

Kluski leniwe z bułką tartą i cynamonem, sos waniliowy, sałatka owocowa. Kompot wiśniowy.

Drożdżówka z budyniem.

Alergeny: 1,3,5,6,7

Środa 02.02.2022r.

Śniadanie: Zupa mleczna płatki kukurydziane. Herbata czarna i z limonką. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Naleśnik z kremem czekoladowym. Szynka drobiowa, sałata, pomidor, papryka, marchewka.

Alergeny: 1,3,5,6

Obiad: Zupa jarzynowa.

Kotlet mielony z ziemniakami, fasolka szparagowa z masłem. Sok jabłkowy.

Winogrono.

Alergeny: 1,3,7,8

Czwartek 03.02.2022r.

Śniadanie: Kakao na mleku, herbata owocowa. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Zapiekanka z serem i szynką. Szynka z indyka, sałata, ogórek kiszony, kiełki lucerny.

Obiad: Zupa zacierkowa.

Filet z kurczaka panierowany z ziemniakami, marchewka z groszkiem, pomidor. Kompot wieloowocowy.

Gruszka

Alergeny: 1,3,6,7

Piątek 04.02.2022r.

Śniadanie: Kawa zbożowa na mleku, herbata czarna. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Chałka z dżemem morelowym. Twarożek z sera białego, szynka parzona, sałata, ogórek zielony, pomidor.

Alergeny: 1,6,7,8

Obiad: Zupa żurek.

Paluszki rybne z ryżem, surówka z marchewki i jabłka. Kompot czerwona porzeczka.

Banan.

Alergeny: 1,3,4,5,6,7

Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych alergenu dostępne są w szkole na tablicy jadłospisów, stronie internetowej lub u intendenta placówki.

INFORMACJA O ALERGENACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE ZGODNE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011r. W SPRAWIE PRZEKAZYWANIA KONSUMENTOM INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOŚCI.

DROGI RODZICU (OPIEKUNIE) !

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub „MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY” wymienione poniżej:

Alergen- każda substancja wywołująca reakcję alergiczną (uczuleniową).

W celu ułatwienia, dla każdego alergenu została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona w jadłospisie.

- | | |
|---|---|
| 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, tj. ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE | W postaci pieczywa pszennego, żytniego, graham, razowego, orkiszowego, mieszanego, kasza manna, kasza jęczmienna, makaronów, mąki, bułki tartej, kawy zbożowej, biszkoptów, innych produktów na bazie mąki (wypieków, zacierek, klusek lanych, naleśników, knedli, sosów) wędlin |
| 2. SKORUPIAKI | BRAK |
| 3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE | Składnik kanapek, past, kotletów mięsnych, rybnych i jajecznych, dodatek do dań mącznych; klusek, kopytek, pyz, makaronów, zup; szpinakowa, żurek, szczawiowa |
| 4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE | Wchodzą w skład drugiego dania w formie filetów smażonych i gotowanych, kotletów oraz składnik past do śniadań |
| 5. ORZESZKI ZIEMNE I INNE | Desery, forma przekąski |
| 6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE | Chleb razowy z soją, wędliny |
| 7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ | Składnik zup mlecznych i niektórych zup zabielenych, przygotowywanych z dodatkiem masła i śmietany, masło, sery białe , żółte– dodatek do kanapek, kefir, maślanki, jogurty naturalne , budynie, wędliny |
| 8. SELER I PRODUKTY POCHODNE | Seler jako korzeń i łodyga, składnik zup, surówek, wędlin |
| 9. GORCZYCA | Musztarda, wędlina, produkty mięsne |
| 10. NASIONA SEZAMU | Jako dodatek do surówek i posypka do chleba i bułek |
| 11. DWUTLENEK SIARKI | Brak |
| 12. ŁUBIN | Brak |
| 13. MIĘCZAKI | Brak |

Wszelkiego rodzaju wędliny zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, soi, gorczycy, sezamu. **Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** zioła prowansalskie, kmień, oregano suszone, bazylia suszona, pieprz, papryka słodka/ ostra mielona, ziele angielskie, majeranek, gałka muszkatołowa, imbir mielony, tymianek, cynamon mielony, ocet jabłkowy, liść laurowy, lubczyk suszony, pieprz biały, zioła dalmatyńskie.



